



针对这些问题，我们可考虑研制一种相对稳定的海鲜味香精渗入产品中，改善风味。二则，可应用某种酸缓冲液，维持调味料的相对

稳定性。第三，掺入少量铝盐，可提高人造海蜇与 NaCl(盐)调和的稳定性。

总之，人造海蜇工艺，是一项新起工艺，它还很不完善，也不很成熟，这有待于广大的科学工作者进一步研究，改造，提高。

## 利 久 酒

北京市发酵工业研究所 张柏青

利久酒是一类配制酒。是以发酵酒、蒸馏酒或酒精为原料、再加糖类、香料和色素配制而成的。这类酒的特点是酒精度较高、香味浓厚、味甜、外观颜色很美观。

据传是路易十四世 60 岁时，因体力衰弱，侍医把白兰地加入糖和香料配成药送给路易饮用的。当时把这种饮料叫做兴奋剂、因含酒精故又称为利久酒。利久酒一词来源于拉丁语 Liqueur，意即烈酒、后变成古代法语的 Liqueur，继之又演变成现代法语中的 Liqueur，后又转化为英语。

利久酒在英国叫做 cordial，这个词来自拉丁语 cordialis(医药)，其意思是“强心剂、强壮剂”，在商业上的意思是“加香味和甜味的烈性酒”。

日本产的利久酒称做 cordial，由其他国家进口到日本的利久酒称做 Liqueur。

### 利久酒的定义

所谓利久酒必须具备三点，即甜味、香味和酒精。但各国对这些内容的规定是不同的。

法国在 1908 年的法律中写到“利久酒是高度酒或酒精饮料。将植物类物质用浸提法或蒸馏法提抽后，加酒精或水加工成带香味的半成品，然后再加砂糖、葡萄糖或蜂蜜等甜味剂即制成利久酒”。用浸提法制成的利久酒有樱桃白兰地、葡萄白兰地和温梓白兰地等，这些酒的总称叫做拉他非亚(Ratafia)。

美国的“联邦标准”中规定：(1)所用的酒

精原料有中性烈性酒、白兰地、金酒及蒸馏酒精；(2)所用香味物质包括果实和花类等植物体，以及将其有效成份抽提出来的纯液体或其他天然香料；(3)成品中必须含有 2.5% 以上的砂糖或葡萄糖；(4)不得使用合成香料和仿制香料，但对合成色素和仿制色素的使用不加限制。

日本酒税法对利久酒的规定为：各种发酵液或其蒸馏液以及其他酒精溶液、加入糖、香料或色素。成品酒的酒精含量 15% 以上，浸出物浓度 2% 以上。

### 利久酒的原料

所用酒精必须无异味和臭味。一般多用葡萄酒类的发酵果酒或其蒸馏酒(如白兰地等)。此外有些厂家亦使用罗姆酒之类的蒸馏酒或纯酒精。

糖类原料，一般使用砂糖，也可用葡萄糖或精制水飴。

香料为具有香味的植物或其精油、果实、果汁和香精等。

所用的芳香性植物如下：苦艾，用其茎叶的苦味；大茴香，用其果；山金车花，用其花和根茎的苦味；杏，杏仁含苦味成分扁桃甙，分解后产生苯甲醛芳香味；苦扁桃，用其种子；菖蒲、全草均有香味；金鸡纳树，树皮可药用，生物碱含量高、很苦；肉桂、桂皮可作香料，主要芳香成分是桂皮醛；丁子，其花蕾可作香料；茴香，用其果实，有香味；良姜、用根茎，

苦味较小；龙胆、非常苦、可药用；生姜，用其根茎；牛膝草，有轻微苦味和薄荷香味；杜松、用其杜松果之香味；柠檬，用其果皮，有柠檬醛的香味；薄荷，茎叶含薄荷油，主成分为薄荷醇，有苦味、香味欠佳；番红花，花的雌蕊为红色，可药用也可作颜料。此外还有不少芳香性植物也可使用。这些植物单用一种或几种并用均可。

果实果汁类植物：草莓、醋栗、桔类，香蕉、菠萝、樱桃、杏、桃、咖啡、可可、茶等。

色素：植物浸出物、焦糖、食用合成色素。

### 利久酒的生产方法

利久酒的附香方法有三种：浸出法、蒸馏法和香精法。

浸出法：当以果物或果汁为原料时采用这种方法。即把果物原料直接浸泡在酒精中，然后备用。

蒸馏法：将香味原料在酒精中浸泡一定时间后，进行蒸馏、再把蒸馏出来的香味浓厚的蒸馏液，加入糖和色素，便可生产出芳香浓郁的高质量产品。

香精法：酒精和糖液中加入香精和色素，即成产品。此法比较简便，但产品质量较差。

利久酒现已近百余种，即使同一类产品，也因生产厂家不同，其生产方法和香料的处理方法等亦各不相同。不仅香味不同，而且酒精和糖度也不同。具有代表性的利久酒介绍如下。

**枸杞酒**：新鲜的枸杞子用水洗干净后，淋去水，加入烧酒和砂糖，浸泡3个月后即可饮用。使用阴干的枸杞子时，其特有的枸杞子气味就没有了。除用枸杞果外，其茎叶亦可使用，但苦味较重，不太好喝，所以制成鸡尾酒较好。

枸杞酒和梅酒、桔酒配成的鸡尾酒，因有一定酸度，所以非常好喝爽口。枸杞为一种中药，对强壮、动脉硬化、哮喘、胃肠炎、神经痛、风湿症、肝脏病等有疗效。

**梅酒**：以未成熟的青梅较好，青梅洗净后淋去水，直接浸泡在烧酒和砂糖液中，两个月后便可饮用、浸泡6个月以上最好，味道非常柔和、香味怡人、外观琥珀色。梅酒可直接饮用，也可加水或加碳酸水饮用。浸泡的青梅还可食用。青梅果除含有柠檬酸、苹果酸外，还含有扁桃甙，具有恢复疲劳、消暑、促进消化、健胃整肠等作用。

**菊花酒**：菊花的种类很多，一般均可使用。摘下的菊花、先用水洗干净、淋去水，浸泡在烧酒和砂糖液中，一个月后取出菊花便可饮用。这种酒具有菊花香味和轻微苦味。饮用时也可冲入碳酸水饮用。另外，这种酒作鸡尾酒酒基最好。

**卵黄白兰地**：这种酒是用卵黄、白兰地和砂糖调配成的一种乳状利久酒。主要技术是要保持卵黄和酒精不分层的乳化状态。酒精含量18%左右，由于酒度不太高，所以妇女很喜欢饮用。取少量加到牛奶、咖啡或红茶中饮用，可增强体力。

**茴香酒**：是一种带有茴香胺香味的甜利久酒。其酒精含量25~30%，浓度50%左右，因甜度很大，因此大多人都加水稀释后饮用。此酒具有开胃、整肠效果。

由以上可以看出，利久酒的生产方法和生产设备都比较简单，很便于乡镇企业发展。加之我国地域辽阔、可利用的植物和果品资源十分丰富、因此各地可根据本地区的资源情况进行利久酒的生产。